

PINCHO DEL NORTE

1. INGREDIENTES.

Sucedáneo de **cangrejo** (60%) [agua, **surimi** (35%) (carne de **pescado** blanco, azúcar, estabilizantes (E420, E450iii, E451i)), almidón de patata, aceite de colza, azúcar, sal, potenciador del sabor (E-631) (**crustáceos**), clara de **huevo** en polvo, colorantes, (E-120, E-160c), Salsa (Aceite de girasol, agua, azúcar, yema de **huevo** pasteurizada, vinagre de vino, sal, antioxidantes (glucodeltalactona, E-385), zumo de limón (**sulfitos**), almidón de maíz, espesante (goma xantana), conservadores (sorbato potásico y benzoato sódico), aromas (**crustáceos**).

2. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL.

VALOR ENERGETICO POR 100 g	1274 kJ /308 Kcal
GRASAS de las cuales saturadas	27g /3,1g
HIDRATOS DE CARBONO de los cuales azucares	12g /4,7g
PROTEINAS	4,2g
SAL	1,9g

3. LOGÍSTICA.

DENOMINACION	TIPO ENVASE	PESO NETO	UNIDADES CAJA
Formato 1180 ml	Material plástico (PP)	1000 g.	4

4. USO, CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL.

Este producto es apto para cualquier consumidor no alérgico a los siguientes ingredientes o sustancias: **huevo, pescado, sulfitos y crustáceos.**

Puede contener trazas de mostaza, soja, gluten, leche, apio, moluscos y sésamo.

Este producto no contiene ingredientes que procedan de organismos genéticamente modificados ni que hayan sido sometidos a ningún procedimiento de irradiación.

La ensaladilla es un plato preparado que no está sometido a ningún tratamiento térmico tras su elaboración. El producto tal como se presenta está listo para su consumo.

Para su correcto mantenimiento ha de estar refrigerado, en un rango de temperatura entre 0° y 4° C. Este producto debe ser transportado a una temperatura no superior a 6° C. En condiciones correctas de transporte y almacenamiento, es decir, sin rotura de la cadena de frío, el producto tiene una vida útil de 60 días desde la fecha de fabricación, una vez abierto el envase debe ser consumido antes de una semana.

5. LOTE Y CADUCIDAD.


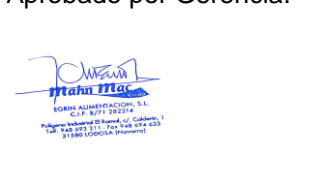

El lote se identifica mediante un número de seis dígitos - NNNNNN -. La fecha de caducidad tiene seis dígitos (DD-MM-AA) indicando, día (DD), mes (MM) y año (AA).

6. CRITERIOS DE CALIDAD.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS			LEGISLACIÓN APLICABLE
Parámetro	Uds.	Valor	
pH		4,2 (±0,2)	
Aerobios mesófilos	ufc/g	< 10 ⁵	
Enterobacterias	ufc/g	< 10 ³	
Listeria monocytogenes	ufc/g	< 10 ²	RD 2073/2005
Mohos y Levaduras	ufc/g	< 10 ⁴	

7. LEGISLACION APLICABLE

- R.D. 109/2010 por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria.
- Paquete de Higiene: Reglamentos CE nº 852 / 2004, 853 / 2004, y sus modificaciones.
- R.D. 142/2002 lista positiva de aditivos distintos a colorantes y edulcorantes y modificaciones posteriores.
- RE 1333/08 sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones.
- Reglamento nº 2073 / 2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.
- R.D. 3484/2000. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas y sus modificaciones.
- R.D. 858/1984. Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa y sus modificaciones.
- Reglamento CE 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y modificaciones.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.

<p>Realizado por Calidad</p>  <p>Fecha: 26/04/18</p>	<p>Aprobado por Gerencia.</p>  <p>Fecha: 26/04/18</p>	<p>Revisado por D. operaciones</p>  <p>Fecha: 26/04/18</p>
---	---	---